

Almanaque del **Futuro**

EXPERIENCIAS MOTIVADORAS PARA UN MUNDO MEJOR

Experiencia motivadora No. 50



**CUANDO LA UNIÓN
HACE MÁS QUE FUERZA**

En Monquentiva, una vereda del municipio de Guatavita en Colombia, tres generaciones de campesinos asociados en la Cooperativa COLEGA de Guatavita están demostrando que su trasegar cooperativo les permite enfrentar con optimismo, algunos de los grandes retos que implican los cambios globales que afectan a la humanidad. La cooperativa, gerenciada por José Ignacio Tamayo y presidida por Elías Romero, cumple en estos días 25 años, alcanzando niveles cada vez más altos de bienestar para sus 50 asociados, gracias a una interpretación práctica del cooperativismo bajo sus particulares condiciones sociales, ambientales, económicas y políticas.



UN VALLE ESCONDIDO

A una hora y media en carro, al nororiente de Bogotá y en un escondido valle interandino con una extensión de unas 7.800 Ha, a 2.650 metros de altura rodeado por páramos, se hallan cerca de 25 casas campesinas distribuidas aleatoriamente. El paisaje es hermoso, tanto que en el pasado algunos visitantes compraron terrenos para construir sus casas de recreo, pero ya no hay lugar para más. Dos pequeños ríos que bajan de las cumbres se unen en un punto central del valle; son las venas que alimentan las parcelas donde pasta ganado lechero de manchas blancas, rojas y negras.

Se distinguen a lo lejos dos construcciones particulares. Una con un techo grande, rojo y semicircular que sin duda es una escuela. Y otra, que al acercarse resultan ser dos unidas; una de ellas la sede de la cooperativa lechera COLEGA y la otra la Quesería HolaAndes que se distinguen por un



extenso patio con piso de cemento a donde cada mañana y cada tarde los campesinos llevan la leche fresca de vacas que han sido mejoradas en un proceso continuo de ajustes de razas, así como sus pastizales técnicamente cultivados y exigentes prácticas para garantizar la calidad. Esto les permite a los cooperativistas socios alcanzar producciones entre 18 y 24 litros/vaca/día, con muy altos niveles de calidad.

Un humilde orgullo se percibe en la voz y la mirada de cualquiera de los campesinos quienes, llegando a entregar la leche recién ordeñada, se reúnen con sus vecinos, socios y familiares

para degustar un tinto, ese obligatorio cafecito colombiano que se toma bien caliente, acompañado por un corrillo de voces alegres, frente al gran salón de reuniones construido con aportes propios.

EN LUGAR DE RELEVO

José Ignacio Tamayo, gerente de COLEGA desde sus inicios, originalmente periodista de automovilismo y publicista, llegó a la vereda Monquentiva hace unos 38 años, acompañando a un amigo quien, apasionado por la pesca, descubrió este paradisíaco lugar. Hacerlo implicaba en esa época un viaje azaroso a través de una estrecha carretera que cruza el páramo de Guasca. Allí en Monquentiva encontró motivos más que suficientes para lanzarse a comprar un pequeño terreno y poco a poco construir una vivienda para él y su esposa, en función de los años por venir. Sin embargo, más allá de simplemente gozar del paisaje y la compañía de sus

vecinos campesinos, José Ignacio inició un fructífero diálogo consigo mismo, con su familia y sus vecinos de Monquentiva, que lo llevó a percibir un futuro promisorio si lograba la unión para vender a mejor precio la poca leche que les permitía sobrellevar en esa época una economía elemental.

Las relaciones de José Ignacio le permitieron llegar a COLANTA, una enorme cooperativa lechera de alcance nacional, que compra la leche bajo estrictos compromisos de calidad y cumplimiento. Así se inició un proceso de formación cooperativa y aprendizajes técnicos que se extendió entre los campesinos de Monquentiva, hasta constituir formalmente hace 25 años la cooperativa COLEGA. De paso logró promover la formación de cooperativas en varias veredas vecinas, llegando a unirse en la Asociación de Cooperativas Lecheras de Guatavita ASOLEGA, organización solidaria de segundo nivel que representa cerca de 600 pequeños productores, con implicaciones regionales y nacionales en lo económico, político y ambiental.

José Ignacio Tamayo junto con Elías Romero son parte de la generación de 24 pioneros, que con el transcurso de los años y gracias al proceso cooperativo, han promovido bajo el tierno nombre de *COLEGUITAS* la formación de las nuevas generaciones que se familiarizan con la filosofía del cooperativismo: asociatividad, reciprocidad, solidaridad, identidad y territorio. Así se han sumado los hijos y también los nietos.

A la pregunta de cuándo se dará el relevo generacional, José Ignacio explica: "Prefiero hablar de integración". En ese comentario se refleja uno de los lemas en COLEGA: trabajar en la preparación de nuevos liderazgos líderes entre la gente joven de la cooperativa. De hecho, se ven bastantes hombres y mujeres jóvenes, familias con sus pequeños, entregando la leche. Al hablar con ellos nos enteramos que algunos han vivido en la ciudad, trabajando o estudiando, otros estudiaron carreras universitarias a distancia;

pero casi todos han regresado al campo o simplemente se quedaron en su vereda, y no por falta de oportunidad para irse, sino por el inculcado amor por su terruño y su empresa cooperativa.

Para la mayoría de adolescentes, saliendo de esa edad por lo general suelen migrar de forma definitiva; sin embargo, la cooperativa con su dinámica económica, los retos del continuo mejoramiento, la calidad de vida en su ámbito natal con un tejido socio-organizativo acogedor ha podido más que las tentaciones urbanas, muchas veces mera ilusión de las metrópolis.

Tanto Elías como José Ignacio piensan en un muy pronto empalme generacional y ven esta transición con mucha tranquilidad, ya que en Monquentiva se logró lo que en muchas partes no se ha podido lograr: sembrar futuro en el campo donde amanecen los jóvenes, optando por una vida de calidad en su tierra natal.

CRECER A MEDIDA

La cooperativa ha ayudado a sus asociados en el mejoramiento genético del ganado, optando por razas de mayor rendimiento, pero adaptables a las condiciones ambientales y topográficas de la región; lo mismo ha sucedido con el mejoramiento de los pastizales. En vez de crecer a cualquier precio y desnaturalizarse, la ruta crítica de la colectividad cooperativa ha sido, crecer a su medida, según José Ignacio: *"alta tecnología aplicada con sencillez según nuestro entendimiento y nuestro bolsillo"*. El margen para incrementar el volumen de leche de la cooperativa es limitado ya que casi todas las familias de la vereda son asociados de COLEGA. Partiendo de esta situación la opción ha sido por trabajar la calidad tanto en la producción como también en el procesamiento de la leche.

Hace cerca de 6 años COLEGA se asoció con el joven holandés Tobías Rijnsdorp, quien buscó al gerente José Ignacio Tamayo a través de las redes

sociales, ofreciendo convertir parte de la leche en queso Gouda, el famoso queso holandés. Detrás de esa oferta, que se discutió entre los asociados, quedaba la esperanza de mejorar los ingresos para las familias, ampliando el número de puestos de trabajo ya que la fabricación de los quesos implicaba nuevas oportunidades de trabajo. Así nació la sociedad HolaAndes, que transforma hoy una tercera parte y por temporadas hasta la mitad de toda la leche.

Desde entonces la fabricación de queso Gouda marcha viento en popa con presentaciones al natural o con especias como mostaza, pimienta, tomillo o trufa, bajo el mismo lema: calidad antes que cantidad.

El queso Gouda producido delicadamente, madura en una cava natural en la planta de la cooperativa en Monquentiva y goza de una clientela selecta en Bogotá, entre restaurantes gourmet, tiendas de delicatessen y clientes particulares. Ángela Díaz y Laura Paola Peña pertenecientes a la generación joven de COLEGA trabajan en la que-

sería. Laura Paola, profesional en salud ocupacional señala con una gran sonrisa en su rostro: *“Me encanta mi trabajo en la quesería”*. Ángela, zootecnista complementa: *“Difícilmente encontraría un trabajo parecido en la ciudad”*. Y como ellas hay ya varios profesionales que no piensan migrar a la ciudad, *“porque en el campo y gracias a nuestra cooperativa esta nuestro futuro”*.

BIENESTAR RURAL

La cooperativa brinda apoyo en la profesionalización de los jóvenes de las familias asociadas en lo que decidan, desde lo administrativo, lo productivo y otras opciones. Ayuda económicamente en la dotación de útiles escolares para los estudiantes al comienzo de cada año escolar y financia la matrícula





del semestre en la universidad, la cual pagan en seis cuotas: 5 cuotas del 10% cada una y la sexta, el otro 50%, lo subsidia la cooperativa, siempre y cuando el promedio de notas sea bueno, que no hayan perdido materias y que hayan colaborado en las actividades de la cooperativa. En caso de enfermedad y tratamientos costosos de

salud es la cooperativa la que apoya a las familias. Tienen un “mini-supermercado”, abastecido semanalmente con productos de todo tipo para hacer el mercado. Es normal que la ayuda mutua sea la respuesta, en cualquier caso. Es también gracias a la cooperativa que las personas logran hacerse escuchar en el plano político;

un coleguita ya fue exitoso alcalde del Municipio de Guatavita y otro coleguita acaba de ser elegido concejal del municipio. Ambos empezaron trabajando en la cooperativa recibiendo la leche en el centro de acopio. Su gestión oficial ha sido un vehículo para servirle al municipio con inversiones públicas para el mejoramiento de vías, materiales de construcción e influencia organizativa.

Quizás uno de los mayores retos que enfrenta la cooperativa tanto en los procesos de la leche y en la producción de quesos, así como en las propias casas de los asociados, es encontrar maneras de reducir y controlar los elevados costos de la energía. Utilizan electricidad y gas GLP para la pasteurización de la leche, ya que el enfriamiento de la leche y particularmente el procesamiento en la quesería consumen grandes cantidades de esas dos formas de energía. Por ello está pendiente una evaluación dentro del plan de desarrollo 25 años, a fin de identificar alternativas energéticas (ahorro de energía, uso eficiente, energía solar, micro-hidroenergía...).

MENSAJES AL FUTURO

- En Monquentiva se logró algo hermoso, sembrar futuro en el campo. Varias generaciones bajo el mismo techo asociativo y donde la gente joven opta por su proyecto de vida en el campo y no por falta de oportunidades fuera.
- Asociarse y relacionarse son pasos muy potentes para compensar aparentes desventajas: la asociatividad en forma de cooperativa abre el camino para relacionarse con socios estratégicos como la cooperativa Colanta y la quesería artesanal HolaAndes, logrando así un creciente y próspero bienestar atractivo en plena ruralidad.
- Como una lección aprendida se puede sintetizar que, en vez de aceptar la carrera del crecimiento perpetuo, la experiencia de COLEGA demuestra que existen senderos alternos, más armoniosos con enorme potencial de futuro, en particular para las generaciones jóvenes.



Almanaque del Futuro

El texto fue elaborado, basado en conversaciones durante la visita en Monquentiva, municipio Guatavita en Colombia, a finales de octubre 2023 por Mauricio Gnecco, cómplice convencido del Almanaque del Futuro y gestor del Campus Universitas y Jorge Krekeler (coordinador del Almanaque del Futuro - facilitador de Misereor por encargo de Agiamondo). Va un profundo agradecimiento a Elías Romero, presidente y José Ignacio Tamayo, gerente de la Cooperativa de Lecheros de Guatavita COLEGA y a todas las personas y familias integrantes de la cooperativa, por su tiempo y apertura ante la curiosidad de la visita del Almanaque del Futuro.

Autores: **Mauricio Gnecco y Jorge Krekeler**
jorge.krekeler@posteo.de

Diseño: **Ida Peñaranda - Gabriela Avendaño** Fotografías: **Mauricio Gnecco - Jorge Krekeler**

Datos de contacto en cuanto a la experiencia documentada:

José Ignacio Tamayo y Elías Romero
Gerencia y Presidencia de COLEGA
www.cooperativacolega.com
jitamayo@hotmail.com
Facebook: ColegaMonquentiva

HolaAndes
Quesería Artesanal Monquentiva
www.holaAndes.com
Instagram: quesería_holandes

Con el apoyo de:

misereor
TEJIENDO UN MUNDO JUSTO

En alianza con:



Edición: **enero 2024**

www.almanaquedelfuturo.com



CC-BY 4.0, pueden aplicarse otras licencias a logotipos, imágenes individuales y textos (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/21.06.2018>)